

## 山形県立米沢栄養大学シリーズ公開講座 「調理科学から見る和食の「おいしさ」」

江 口 智 美

実施期間：令和元年 6 月 29 日（土）13:30～15:00

実施場所：山形県立米沢栄養大学 D301 教室

担当教員：江口智美

### 1. 開催の目的

令和元年度シリーズ公開講座第 1 回「地域の食と健康～米沢の鯉を通して共に考える」（平成 31 年 4 月 14 日開催）は、地域の食文化の継承のための食育活動を行う目的で実施された。第 2 回にあたる本講座では、調理科学の視点から和食の「おいしさ」について考え、日常の食事を見つめ直していただくことを目的とした。

### 2. 参加者

参加者数は 23 名であった。高校生から 60 代以上の方まで、幅広い年代の方に受講いただいた。

### 3. 講座概要

食べ物のおいしさを形成する化学的要因（味、香り）と物理的要因（温度、テクスチャー、外観、音）について、和食のおいしさに関連させながら紹介した。

受講者からは、「科学的根拠に基づき分かりやすかった。どのようにするとおいしさが出るか（考えて）料理したい。」「（食品の）硬さで味の感じ方が変わるとはじめて知って勉強になった。」「みその話をもっと詳しく聞きたかった。またの機会にお願いしたい。」などの意見をいただいた（受講後のアンケート結果より）。



山形県立米沢栄養大学  
公開講座

**調理科学から見る  
和食の「おいしさ」**

日時 令和元年  
6月29日(土)13:30～15:00

講師 健康栄養学部健康栄養学科  
講師 江口 智美

会場 山形県立米沢栄養大学  
D301教室

お問い合わせ・お申込み先：〒992-0025 米沢市通町6-15-1  
山形県立米沢栄養大学 公開講座担当  
電話 0238-93-2932 FAX 0238-22-7333 E-mail [jimu@vone.ac.jp](mailto:jimu@vone.ac.jp)

受講  
無料

